14.029 Nákyp tvarohový s marhuľovou omáčkou
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
tvaroh	7,00	7,00	9,00	9,00	10,00	10,00	12,00	12,00
maslo	1,00	1,00	1,25	1,25	1,50	1,50	1,80	1,80
vajcia	22	1,10	27	1,35	32	1,60	40	2,00
cukor práškový	1,50	1,50	1,90	1,90	2,50	2,50	2,90	2,90
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
krupica	1,60	1,60	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,000
mlieko	0,70	0,70	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00
cukor vanilkový	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
olej	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
omáčka :								
kompót marhuľový	6,00	6,00	8,00	8,00	10,00	10,00	12,00	12,00
cukor kryštálový	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
voda	1,60	1,60	1,80	1,80	2,00	2,00	2,20	2,20
zlatý klas	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
mlieko	1,00	1,00	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
múka hrubá	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
hmotnosť nákypu v g	100		140		170		200	
hmotnosť omáčky v g	80		120		140		170	
hmotnosť celkom v g	180		260		310		370	

Výrobný postup

Maslo vymiešame s cukrom a žĺtkami. Pridáme krupicu, prelisovaný tvaroh, mlieko, vanilkový cukor, soľ, vyšľahaný sneh z bielkov a zľahka zamiešame. Vylejeme na vymastený a hrubou múkou posypaný pekáč a pečieme ¾ hod. Omáčka: Marhuľový kompót rozvaríme s cukrom. Prelisujeme, prilejeme v mlieku a v studenej vode rozmiešaný krémový prášok a varíme do zhustnutia. Nákyp podávame pokrájaný na kocky a poliaty marhuľovou omáčkou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1762	423	11,88	19,5	0,0	49,1	0,8	97,4	0,7	0,412	0,0	0,3	4,8	0,4

B	2275	546	15,26	24,9	0,0	63,8	1,1	128,8	1,0	0,540	0,1	0,4	6,4	0,5
C	2737	657	17,58	28,7	0,0	80,4	1,4	152,1	1,1	0,658	0,1	0,4	7,9	0,7
D	3267	784	21,20	34,2	0,0	95,8	1,6	183,3	1,4	0,792	0,1	0,5	9,5	0,8